**DAFTAR ISI**

**Halaman**

**TANDA PERSETUJUAN SKRIPSI…………………………………… ii**

**SURAT PERNYATAAN……………………………………………..… iii**

**ABSTRAK …………………………………………………………….…… iv**

**ABSTRACT …………………………………………………………….…. v**

**KATA PENG**[**ANTAR ………………………………………………..…… vi**](#_bookmark0)

[**DAFTAR ISI …………………………………………………………….…**](#_bookmark2) **viii**

[**BAB I**](#_bookmark6)[**PENDAHULUAN …………………………………………….... 1**](#_bookmark7)

* 1. [Latar Belakang …….………………………………………… 1](#_bookmark8)
  2. [Rumusan Masalah …………………………………………...](#_bookmark9) 3
  3. [Hipotesis …………………………………………………….](#_bookmark10) 3
  4. [Tujuan ………………………………………………………..](#_bookmark11) 4
  5. [Manfaat ……………………………………………………….](#_bookmark12) 4
  6. [Kerangka Pikir ………………………………………………..](#_bookmark13) 5

[**BAB II**](#_bookmark14)[**TINJAUAN PUSTAKA ………………………………………..**](#_bookmark15)  **6**

* 1. Uraian Nanas ………………………………………………… 6
     1. Klasifikasi Buah Nanas ……………………………… 6
     2. Nama Lain Nanas ……………………………………. 7
     3. Morfologi Nanas …………………………………….. 7
     4. Kandungan Nanas…………………………………… 8
     5. Jenis Nanas…………………………………………... 9
     6. Kegunaan Nanas……..………………………………. 10
  2. Skrining Fitokimia ………………………………………….. 11
     1. Metabolit Primer …………………………………….. 12
     2. Metabolit Sekunder ……………………………….. 12
        1. Alkaloid…………………………………… 12
        2. Flavonoid ..………………………………… 12
        3. Saponin …………………………………… 13
        4. Tanin………………………………………... 13
        5. Steroid/Triterpenoid………………………… 14
        6. Glikosida…………………………………… 14
  3. Sabun………………………………………………………… 15
     1. Fungsi Sabun…………………………………………… 16
     2. Jenis – Jenis Sabun……………………………………… 17

2.3.2.1 Sabun Transparan……………………………….. 17

2.3.2.2 Jenis Sabun Berdasarkan Bentuknya…………… 18

* + 1. Mekanisme Reaksi Sabun……………………………….. 19
    2. Perbedaan Sabun Dan Deterjen…………………………. 20
  1. Komposisi Sabun…………………………………………….. 20
  2. Jenis – jenis Pembusa………………………………………… 24
  3. Surfaktan dan Jenis Surfaktan……………………………….. 26
  4. Pengujian Sabun……………………………………………… 29
  5. Syarat mutu sabun menurut SNI…………………………….. 31

[**BAB III**](#_bookmark52)[**METODE PENELITIAN ………………………………………**](#_bookmark53) **32**

* 1. Lokasi Dan Waktu Penelitian **……………………………….** 32
     1. Variabel Bebas................................................................. 32
     2. Variabel Terikat………………………………………… 32
     3. Parameter……………………………………………….. 32
  2. [Jadwal Lokasi Penelitian………………………………..…..](#_bookmark57)... 32
     1. [Jadwal Penelitian……………………………………….](#_bookmark58). 32
     2. [Lokasi Penelitian ………………………………………](#_bookmark59) 33
  3. [Bahan ………………………………………………………](#_bookmark63) 33
  4. Peralatan …………………………………………………… 33
  5. Persiapan Sampel …………………………………………. 33
     1. Determinasi Sampel…………………………………… 33
     2. Pengumpulan Sampel…………………………………. 34
  6. Pembuatan Sari ……………………………………………. 34
     1. Pengolahan Buah Nanas ……………………………... 34
  7. Pembuatan larutan Pereaksi ……………………………….. 34
     1. Larutan Etanol Netral ………………………………...34
     2. Pembuatan KOH 0,1 N Alkoholis …………………… 34
     3. Pembuatan KOH 0,5 N Alkoholis …………………… 34
     4. Pembuatan HCl 10% ………………………………… 35
     5. Pembuatan indicator Phenolphtalen…………………… 35
     6. Pembuatan NaOH 30%................................................... 35
     7. Larutan Pereaksi Bouchardat………………………….. 35
     8. Larutan Pereaksi Dragondroff………………………… 35
     9. Larutan Pereaksi Mayer……………………………….. 36
     10. Larutan Perekasi Molish………………………………… 36
     11. Larutan Pereaksi Asam Klorida 2N…………………….. 36
     12. Larutan Pereaksi Besi (III) Klorida 1%............................ 36
     13. Larutan Pereaksi Asam Sulfat 2N……………………… 36
     14. Larutan Pereaksi Timbal (II) asetat 0,4 M……………… 36
     15. Larutan Pereaksi Lieberman-Bouchard………………… 37
  8. Skrining Fitokimia…………………………………………… 37
     1. Pemeriksaan Alkaloid**………………………………..** 37
     2. Pemeriksaan Saponin**………………………………….** 38
     3. Pemeriksaan Flavonoid**………………………………..** 38
     4. Pemeriksaan Tanin……………………………………. 38
     5. Pemeriksaan Steroid/Triterpenoid…………………….. 38
     6. Pemeriksaan Glikosida………………………………… 39
  9. Pembuatan Sabun Transparan.................................................. 40
     1. Proses Pembuatan Sabun Transparan Formula Hambali.. 40
     2. Prosedur Modifikasi Pembuatan Sabun Transparan……. 41

3.10 Pengujian Terhadap Sabun…………………………………… 42

3.10.1 Pengujian [Organoleptis……………………………..…](#_bookmark67)42

3.10.2 Pengujian Kadar Air[…………………………………..](#_bookmark67)42

3.10.3 PengujianTinggi Busa……………………………….. 43

3.10.4 Pengujian pH…………………………………………. 43

3.10.5 Pengujian Iritasi……………………….……………… 44

3.10.7 Pengujian Kesukaan (Hedonic Test)…………………. 44

[**BAB IV**](#_bookmark74) [**HASIL DAN PEMBAHASAN ………………………………….**](#_bookmark75) **45**

* 1. [Hasil Identifikasi Tumbuhan…………………………………](#_bookmark76) 45
  2. [Hasil Skrining Fitokimia …………………………………….](#_bookmark77) 45
  3. [Hasil Pengujian Sabun ………………………………………](#_bookmark77) 46
     1. Hasil Pengujian organoleptis…………………………… 46
     2. Hasil Pengujian Kadar Air……………………………… 47
     3. Hasil Pengujian Tinggi Busa…………………………… 48
     4. Hasil Pengujian pH……………………………………... 50
     5. Hasil Pengujian Iritasi………………………………… 51
     6. Hasil Pengujian Kesukaan(hedonic Test)……………… 52

[**BAB V**](#_bookmark93)[**KESIMPULAN DAN SARAN...................................................**](#_bookmark94) **54**

* 1. [Kesimpulan ………………………………………………….](#_bookmark95) 54
  2. [Saran …………………………………………………………](#_bookmark96) 54

[**DAFTAR PUSTAKA …………………………………………………….**](#_bookmark97) **56**

**LAMPIRAN ………………………………………………………………. 59**

**DAFTAR TABEL**

[Tabel 2.1 Kandungan kimia Buah Nanas ……………………………….](#_bookmark73) 9

Tabel 2.2 Syarat mutu sabun mandi …………………………………….. 31

[Tabel 3.1 Formula Sabun Hambali ………………………………………](#_bookmark73) 40

[Tabel 3.2 Modifikasi Formula Sari Buah Nanas](#_bookmark73)………………………… 41

[Tabel 4.1 Hasil Skrining Fitokimia Sari Nanas………………………….](#_bookmark83) 45

[Tabel 4.2 Hasil Pemeriksaan Organoleptis Sediaan …………………….](#_bookmark85) 46

[Tabel 4.3 Hasil Uji Kadar Air …………………………………………..](#_bookmark85) 48

[Tabel 4.4 Hasil Uji Busa ………………………………………………..](#_bookmark85) 48

[Tabel 4.5 Hasil Uji pH …………………………………………………..](#_bookmark85) 50

[Tabel 4.6 Hasil Uji Iritasi………………………………………………..](#_bookmark85) 51

Tabel 4.7 Hasil Uji Kesukaan *(Hedonic Test*)…………………………… 53

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1.1 Kerangka Pikiran Penelitian………………………………… 5

Gambar 2.1 Tumbuhan Buah Nanas……………………………………… 8

**DAFTAR LAMPIRAN**

[Lampiran 1. Buah Nanas](#_bookmark98)………………………………………………… 59

Lampiran 2. Bagan Alir Proses Pembuatan Sabun………………………. 60

Lampiran 3. Bagan Alir Pengujian Kadar Air Sabun……………………. 61

Lampiran 4. Bagan Alir Pengujian Tinggi Busa…………………………. 62

Lampiran 5. Bagan Alir Pengujian pH Sabun……………………………. 63

Lampiran 6. Sediaan Sabun Transparan Sari Buah Nanas……………….. 64

Lampiran 7. Gambar Hasil Pengujian Kadar Air Sabun…………………. 65

Lampiran 8. Gambar Pengujian Tinggi Busa…………………………….. 66

Lampiran 9. Gambar Pengujian pH………………………………………. 67

Lampiran 10. Gambar Hasil Skrining Fitokimia…………………………… 68

Lampiran 11. Perhitungan Uji Ketinggian Busa FI-FIV…………………... 69

Lampiran 12. Perhitungan Uji Kesukaan Warna Blanko………………….. 76

Lampiran 13. Data Hasil Uji Kesukaan Warna (FI) – F(IV)………………. 77

Lampiran 14. Data Hasil Uji Kesukaan Busa (FI) – F(IV)………………… 78

Lampiran 15. Data Hasil Uji Kesukaan Aroma (FI) – F(IV)………………. 79

Lampiran 16. Surat Penyataan Sebagai Panelis…………………………….. 80

Lampiran 17. Lembar Kuisioner Uji Warna…………………………………. 81

Lampiran 18. Lembar Kuisioner Uji Busa………………………………….. 82

Lampiran 19. Lembar Kuisioner Uji Aroma………………………………… 83